

armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 07 au 11 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Potage aux sept légumes</p> <p>Pilon de poulet mariné rôti </p> <p>Potatoes</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Orange</p>	<p>Tomate au thon</p> <p>Escalope de poulet grillée</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Tomme blanche</p> <p>Compote de pommes </p>
MERCREDI	JEUDI
 <p>Concombres à la crème </p> <p>Falafel</p> <p>Gratin dauphinois</p> <p>Yaourt nature et biscuit</p>	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de colin façon papillote </p> <p>Haricots verts </p> <p>Edam</p> <p>Quatre quarts</p>
VENDREDI	<u>INFORMATIONS</u>
	<p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc

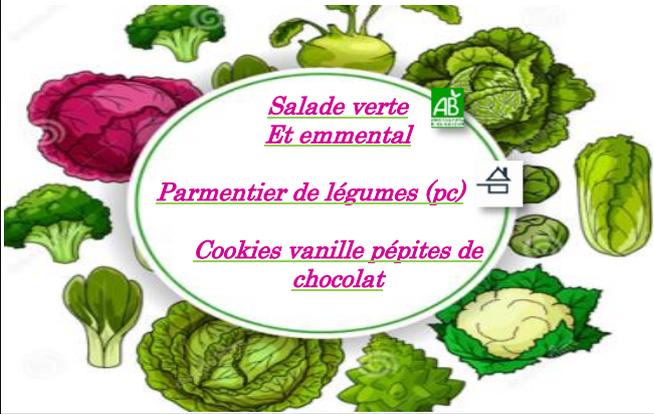


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 14 au 18 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves maïs vinaigrette</i></p> <p><i>Lasagnes bolognaises (pc)</i></p> <p><i>Fromage frais aux fruits</i> </p> <p><i>Poire</i> </p>	 <p><i>Salade verte</i>  <i>Et emmental</i></p> <p><i>Parmentier de légumes (pc)</i> </p> <p><i>Cookies vanille pépites de</i> <i>chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Salade de pâtes</i> </p> <p><i>Rôti de dinde</i></p> <p><i>Mijoté de légumes</i> </p> <p><i>Chanteneige</i></p> <p><i>Gâteau aux noix et au chocolat</i> </p>	<p><i>Pizza</i></p> <p><i>Rôti de veau aux herbes</i></p> <p><i>Gratin d'épinards</i> </p> <p><i>Kiri</i> </p> <p><i>Raisin</i></p>
VENREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Tomates vinaigrette</i></p> <p><i>Filet de lieu frais à la provençale</i>  <i>« Pêche Française »</i></p> <p><i>Pommes darphins</i></p> <p><i>Coulommiers</i></p> <p><i>Kaki</i></p>	<p><i>Salade de pâtes</i> : pâtes, maïs, basilic, huile d'olive</p> <p><i>Mijoté de légumes</i> : chou-fleur, courgettes, petits pois, carottes.</p> <p><i>Parmentier de légumes</i> : purée de pommes de terre, carottes, haricots rouges, fèves, poivrons, oignons, tomates</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 21 au 25 novembre 2022

LUNDI	MARDI
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Sauté de bœuf sauce cornichons</i> </p> <p><i>Macaroni</i></p> <p><i>Rondelet au sel de Guérande</i></p> <p><i>Compote de pommes</i> </p>	 <p><i>Œuf dur</i>  <i>mayonnaise</i></p> <p><i>Bouchées de riz façon thai</i></p> <p><i>Lentilles</i></p> <p><i>Yaourt à la grecque et colis de framboise</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Galantine de volaille</i></p> <p><i>Poulet rôti</i></p> <p><i>Duo de courgettes</i></p> <p><i>Pont-l'Evêque</i> </p> <p><i>Raisin</i></p>	<p><i>Salade verte</i></p> <p><i>Paella (pc)</i> </p> <p><i>Mimolette</i></p> <p><i>Orange</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Salade piémontaise</i> </p> <p><i>Steak haché de cabillaud à la bordelaise</i></p> <p><i>Chou-fleur persillé</i> </p> <p><i>Fromage frais aromatisé</i> </p> <p><i>Banane</i></p>	<p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

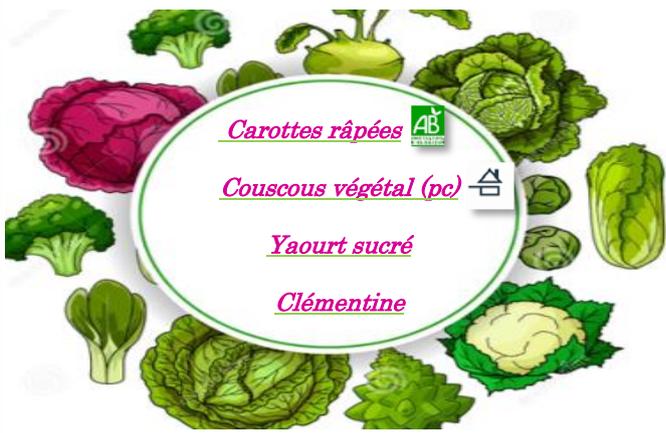


armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 28 novembre au 02 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade de maïs</p> <p>Fricadelle de bœuf aux oignons</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Saint-Nectaire </p> <p>Crème dessert vanille </p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Cocos mijotés</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Panettone</p> <p><i>Substitution</i> <i>S/P : Tarte au fromage</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Salade verte  aux croûtons</p> <p>Filet de lieu à l'aneth </p> <p>Boulghour</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Far breton </p>	 <p><i>Carottes râpées</i> </p> <p><i>Couscous végétal (pc)</i> </p> <p><i>Yaourt sucré</i></p> <p><i>Clémentine</i></p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Surimi mayonnaise</p> <p>Haché de thon aux petits légumes</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Camembert </p> <p>Liégeois chocolat</p>	<p><u>Salade de maïs</u> : maïs, tomates, thon, échalotes, basilic</p> <p><i>S/P : Sans porc</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 05 au 09 décembre 2022

LUNDI	MARDI
<p>Salade fleurette</p> <p>Poulet rôti mariné </p> <p>Coquillettes</p> <p>Buchette </p> <p>Kaki</p>	<p>Salade coleslaw </p> <p>Fish and chips sauce tartare (pc) </p> <p>Fromage frais aromatisé</p> <p>Raisin</p>
MERCREDI	JEUDI
<p>Marbré au saumon sauce safranée</p> <p>Rôti de veau aux herbes</p> <p>Petits pois-carottes</p> <p>Pont-l'Evêque </p> <p>Mousse au chocolat </p>	 <p>Salade Mexico </p> <p>Curry de lentilles (pc) </p> <p>Kiri </p> <p>Poire </p>
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p>Tarte tomate chèvre</p> <p>Rôti de porc aux pruneaux*</p> <p>Jardinière de légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Gaufre liégeoise</p> <p>Substitution</p> <p>S/P : Rôti de dinde aux pruneaux</p>	<p><u>Salade fleurette</u> : chou-fleur, dés de carottes, maïs, cornichons</p> <p><u>Fish and chips</u> : poisson pané, frites et sauce tartare.</p> <p><u>Curry de lentilles</u> : lentilles, carottes, petits pois, pommes de terre, oignons, persil.</p> <p><u>Salade Mexico</u> : maïs, tomates, concombres.</p> <p>S/P : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison➤ * Plat contenant du porc



armor cuisine

la cuisine traditionnelle au service de la collectivité

MENUS VEMARS

Semaine du 12 au 16 décembre 2022

LUNDI	MARDI
 <p><i>Salade domino</i> </p> <p><i>Aiguillettes de blé au fromage</i></p> <p><i>Gratin de légumes</i></p> <p><i>Emmental</i> </p> <p><i>Pomme</i> </p>	<p><i>Concombres à la sauce bulgare</i> </p> <p><i>Steak haché et ketchup</i> </p> <p><i>Macaroni au beurre</i></p> <p><i>Livarot</i> </p> <p><i>Banane sauce chocolat</i></p>
MERCREDI	JEUDI
<p><i>Pomelos en quartiers</i></p> <p><i>Gratin d'aubergines façon moussaka (pc)</i> </p> <p><i>Cheddar</i></p> <p><i>Litchi</i></p>	<p>Repas de Noël</p> 
VENDREDI	« INFORMATIONS »
<p><i>Betteraves vinaigrette</i></p> <p><i>Pépites de colin aux trois céréales</i></p> <p><i>Chou-fleur et brocolis</i></p> <p><i>Brie</i> </p> <p><i>Palet breton</i> </p>	<p><i>Salade domino</i> : pommes de terre, carottes, petits pois, maïs, vinaigrette.</p> <p><i>Sauce bulgare</i> : fromage blanc, paprika, persil, sel, poivre.</p> <p><i>S/P</i> : Sans porc</p> <ul style="list-style-type: none">➤ <i>L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises, et sauces d'accompagnement sont faites maison</i>➤ <i>* Plat contenant du porc</i>

